

9. Materiales para el Desarrollo de Actividades de Evaluación

Unidad de Aprendizaje:	2 Descripción de la célula y su importancia en los seres vivos
Resultado de Aprendizaje:	2.1 Describe a la célula, mediante sus diferencias estructurales, funcionales y evolutivas, para identificar los cambios que han ocurrido en los diferentes organismos.
Actividad de Evaluación:	2.1.1 Elabora en equipo un proyecto sobre microorganismos que se utilizan comúnmente en la industria alimentaria y de salud

Elabora en equipo un proyecto sobre microorganismos que se utilizan comúnmente en la industria alimentaria y de salud como son los lacto bacilos, describiendo al organismo e investigando si son el mismo tipo de organismo el que se utilizó en cada caso, y como son obtenidas, mencionando la utilidad para nuestra sociedad. El proyecto debe contener lo siguiente:

- * Introducción
- * Antecedentes
- * Objetivo
- * Descripción de la investigación realizada
- * Análisis
- * Conclusión

Instrucciones para la elaboración del proyecto sobre microorganismos que se utilizan comúnmente en la industria alimentaria y de salud:

- Realizar investigación documental acerca de los lactobacilos y el tipo de productos manufacturados en la industria de salud y alimentaria.
- Estructurar el proyecto, mediante el siguiente formato:
 - * Carátula
 - o Nombre del Colegio
 - o Nombre del Plantel
 - o Nombre del programa
 - o Nombre del tema
 - o Nombre del alumno
 - o Fecha
 - * Introducción



- Resumen de la investigación realizada
 - Sobre lactobacilos
 - Tipo y descripción de la célula a la que pertenecen.
 - Definición de célula animal o vegetal
 - Origen
 - Sobre Productos que utilizan lactobacilos
 - Nombre del producto
 - Tipo de industria que lo elabora
 - Mercado de consumo
- ✦ Antecedentes
 - Historia sobre uso y métodos de utilización de los lactobacilos en la industria alimentaria y de salud en México
 - Como se obtienen los lactobacilos
 - Como ha cambiado la forma de utilizar a los lactobacilos
 - ¿Son diferentes los lactobacilos utilizados en la industria alimentaria y en la de salud?
 - ¿Los productos manufacturados son enriquecidos debido a la utilización de lactobacilos?
- ✦ Objetivo
 - Mencionar a donde se espera llegar con respecto al tipo de lactobacilos utilizados en las dos industrias y para cada producto, y cual será la utilidad para la sociedad.
- ✦ Descripción de la investigación realizada
 - Redactar los pasos seguidos
 - Obtención de los lactobacilos
 - Forma de utilización de los lactobacilos
 - Tipos de productos manufacturados en la industria de salud y alimentaria
 - Metodología de uso para algún(os) productos, describiendo cual ha sido el aporte o detrimento del mismo para la sociedad
- ✦ Análisis
 - ¿Cual ha sido el aporte o detrimento del uso de los lactobacilos para la sociedad?
 - ¿Cual es la diferencia del tipo de lactobacilio utilizado en diferentes industrias?
- ✦ Conclusión
 - La conclusión debe ser acorde al objetivo plasmado, utilizando el análisis realizado.

MATRIZ DE VALORACIÓN O RÚBRICA

Siglema: IBIO-01	Nombre del Módulo:	Identificación de la Biodiversidad	Nombre del Alumno:	
PSP evaluador:		Grupo:	Fecha:	
Resultado de Aprendizaje:	2.1 Describe a la célula, mediante sus diferencias estructurales, funcionales y evolutivas, para identificar los cambios que han ocurrido en los diferentes organismos.	Actividad de evaluación:	2.1.1	Elabora en equipo un proyecto sobre microorganismos que se utilizan comúnmente en la industria alimentaria y de salud

INDICADORES	%	C R I T E R I O S		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
Introducción	10%	Establece en forma resumida los siguientes aspectos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Sobre lactobacilos ✓ Sobre productos que utilizan lactobacilos Además de incluir información sobre la industria alimentaria y de salud.	Establece en forma resumida los siguientes aspectos: <ul style="list-style-type: none"> - Sobre lactobacilos <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tipo y descripción de la célula a la que pertenecen ✓ Definición de célula animal o vegetal ✓ Origen - Sobre productos que utilizan lactobacilos <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre del producto ✓ Tipo de industria que lo elabora ✓ Mercado de consumo 	No establece en forma resumida la información o carece de alguno de los siguientes aspectos: <ul style="list-style-type: none"> - Sobre lactobacilos <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tipo y descripción de la célula a la que pertenecen ✓ Definición de célula animal o vegetal ✓ Origen - Sobre productos que utilizan lactobacilos <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre del producto ✓ Tipo de industria que lo elabora ✓ Mercado de consumo
Antecedentes	10%	Contiene, además de la historia sobre uso y métodos de utilización de los lactobacilos en la industria alimentaria y de salud en México, la evolución que han tenido los lactobacilos a lo largo de la historia	Contiene los siguientes elementos acerca de la historia sobre uso y métodos de utilización de los lactobacilos en la industria alimentaria y de salud en México: <ul style="list-style-type: none"> - Como se obtienen los lactobacilos 	<ul style="list-style-type: none"> - No contienen alguno de los siguientes puntos acerca de la historia sobre uso y métodos de utilización de los lactobacilos en la industria - Como se obtienen los lactobacilos

		y cuales han sido los factores utilizados para la misma.	<ul style="list-style-type: none"> - Como ha cambiado la forma de utilizar a los lactobacilos - ¿Son diferentes los lactobacilos utilizados en la industria alimentaria y en la de salud? - ¿Los productos manufacturados son enriquecidos debido a la utilización de lactobacilos? 	<ul style="list-style-type: none"> - Como ha cambiado la forma de utilizar a los lactobacilos - ¿Son diferentes los lactobacilos utilizados en la industria alimentaria y en la de salud? - ¿Los productos manufacturados son enriquecidos debido a la utilización de lactobacilos?
Objetivo	10%	Además de mencionar a donde se espera llegar con respecto al tipo de lactobacilos utilizados en las dos industrias y para cada producto, y cual será la utilidad para la sociedad. También tiene como objetivo encontrar el uso de otros organismos en la industria de salud y alimentaria	Mencionar a donde se espera llegar con respecto al tipo de lactobacilos utilizados en las dos industrias y para cada producto, y cual será la utilidad para la sociedad.	No menciona o no es claro el planteamiento de a donde se espera llegar con respecto al tipo de lactobacilos utilizados en las dos industrias y para cada producto, y cual será la utilidad para la sociedad.
Descripción	15%	La descripción, soportada con referencias documentales actuales contiene: <ul style="list-style-type: none"> - Obtención de los lactobacilos - Forma de utilización de los lactobacilos - Tipos de productos manufacturados en la industria de salud y alimentaria - Metodología de uso para algún(os) productos Además establece el uso en otro tipo de industrias.	La descripción, soportada con referencias documentales actuales contiene: <ul style="list-style-type: none"> - Obtención de los lactobacilos - Forma de utilización de los lactobacilos - Tipos de productos manufacturados en la industria de salud y alimentaria - Metodología de uso para algún(os) productos 	La descripción, no esta soportada con referencias documentales actuales o no contiene alguno de los siguientes puntos: <ul style="list-style-type: none"> - Obtención de los lactobacilos - Forma de utilización de los lactobacilos - Tipos de productos manufacturados en la industria de salud y alimentaria - Metodología de uso para algún(os) productos
Análisis	30%	El análisis se centro en: <ul style="list-style-type: none"> - ¿Cual ha sido el aporte o detrimento del uso de los lactobacilos para la sociedad? - ¿Cual es la diferencia del tipo de lactobacilio utilizado en diferentes industrias? 	El análisis se centro en: <ul style="list-style-type: none"> - ¿Cual ha sido el aporte o detrimento del uso de los lactobacilos para la sociedad? - ¿Cual es la diferencia del tipo de lactobacilio utilizado en diferentes industrias? 	El análisis no se centro en: <ul style="list-style-type: none"> - ¿Cual ha sido el aporte o detrimento del uso de los lactobacilos para la sociedad? - ¿Cual es la diferencia del tipo de lactobacilio utilizado en diferentes industrias?

		<p>Además:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desglosando y discutiendo cada beneficio y perjuicio. - Y, toma una postura acerca del uso de los lactobacilos, en forma argumentada. 		
Conclusiones	20%	La conclusión está acorde al objetivo plasmado, utilizando el análisis realizado, plasmando los puntos de vista del equipo y además contiene los puntos de vista individuales por participante del equipo.	La conclusión está acorde al objetivo plasmado, utilizando el análisis realizado, plasmando los puntos de vista del equipo.	La conclusión no está acorde al objetivo plasmado, o no utilizó el análisis realizado, o no se plasmaron los puntos de vista del equipo.
Presentación del trabajo	5%	<ul style="list-style-type: none"> - El trabajo no tiene faltas de ortografía - La presentación es pulcra y ordenada <p>Además de incluir material visual.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - El trabajo no tiene faltas de ortografía - La presentación es pulcra y ordenada 	<ul style="list-style-type: none"> - El trabajo tiene más de cinco faltas de ortografía <p>O bien</p> <ul style="list-style-type: none"> - La presentación no es pulcra y ordenada
	100%			